



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Сырьевые ресурсы мясной отрасли

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	4 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	экзамены 1		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	1(1.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80.35	80.35	80.35	80.35
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Скачков Дмитрий Александрович кбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Сырьевые ресурсы мясной отрасли

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.

Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от

02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Цель преподавания дисциплины «Сырьевые ресурсы мясной отрасли» – формирование необходимых теоретических и практических компетенций в области сырьевой базы мясной отрасли, в том числе строения и химического состава мясного сырья, основных дефектов сырья, требований к качеству и безопасности сырья и вспомогательных материалов, а также в области рационального использования вторичного сырья и отходов пищевых производств при производстве мясной продукции.	
Основными задачами при изучении дисциплины являются:	
– изучение химического состава мясного сырья, в том числе вторичного;	
- изучение структуры и свойств компонентов мясного сырья, в том числе вторичного;	
- изучение физико-химических процессов, протекающих в мясном сырье при хранении до переработки;	
- изучение пищевых добавок, вспомогательных материалов и нетрадиционного сырья;	
- изучение основных принципов рациональной обработки и использования мясного сырья;	
- формирование представления о взаимосвязи технологических свойств мясного сырья, тары и вспомогательных материалов с качеством и безопасностью готовой продукции;	
- формирование базовых знаний и получение профессиональных навыков и умений оценки качества мясного сырья, тары и вспомогательных материалов;	
- получение профессиональных практических навыков по разработке ассортимента мясной продукции с учетом особенностей сырья;	
- получение профессиональных навыков по использованию вторичного сырья, изысканию новых способов обработки нетрадиционного мясного сырья.	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биотехнология продуктов из мясного сырья
2.2.2	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.3	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
2.2.4	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий
2.2.5	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.2.6	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.2.7	Системные аграрно-пищевые технологии
2.2.8	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания	
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>	
Результаты обучения: студент знает современные направления, последние достижения, передовые течения в области науки и технологии производства мясной продукции. Кроме того, знает современные методы исследования мясной продукции.	
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>	
Результаты обучения: студент умеет организовывать научно-исследовательский эксперимент по созданию новых мясных продуктов, с учетом современных требований, и реализовывать его, доводя до конца, адаптируя под конкретные производственные условия.	
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>	
Результаты обучения: студент владеет навыками оценки и оформления результатов выполненной научно-исследовательской работы.	
ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития	

ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий

Результаты обучения: студент знает современные достижения и передовые направления прогрессивных технологий производства мясной продукции, а также методологические основы проектирования перспективных мясных продуктов с заданным составом и свойствами.

ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения

Результаты обучения: студент умеет определять уровень инновационно-технологических рисков, все имеющиеся возможности по коммерциализации разработанных инновационных мясных продуктов.

ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения

Результаты обучения: студент владеет навыками проектирования и утверждение, после испытания и проверки, инновационных рецептур и технологических решений при производстве перспективных мясных продуктов различного назначения.